

Doradca Smaku IV: Polędwica wieprzowa z brukselką i śliwkami, odc. 1



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

brukselka	300 g
cebula czerwona	1
śliwki suszone	50 g
polędwica wieprzowa	1
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
purre z ziemniaków	
ziemniaki	500 g
masło	1 łyżka
śmietana 30%	50 ml
Musztarda chrzanowa Prymat	2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Ugotowane ziemniaki odcedzamy i dodajemy do nich masło oraz śmietanę. Chwilę ugniatamy, następnie dodajemy musztardę chrzanową i ugniatamy do uzyskania purée. Na koniec wysypujemy słodką paprykę do smaku. Tak przygotowane purée wykładamy na dno wysmarowanego masłem naczynia żaroodpornego.
- KROK 2 Z brukserek usuwamy twarde części i rozdzielamy na pojedyncze listki. Cebulę kroimy w piórka, śliwki w cienkie plastry. Liście brukserek oraz pokrojoną cebulę wrzucamy na patelnię z rozgrzanym masłem. Dodajemy sól i świeżo mielony pieprz do smaku. Smażymy brukselkę na złoto. Na koniec wrzucamy pokrojone śliwki i jeszcze trochę masła. Wykładamy równomiernie na purée.
- KROK 3 Polędwiczkę oczyszczamy i posypujemy pieprzem grubo zmielonym z każdej strony. Obsmażamy na złoty kolor na patelni z rozgrzanym olejem – mięso powinno pozostać sprężyste.
- KROK 4 Podsmażoną polędwiczkę kroimy na plastry ok. 1,5-2 cm i również układamy w naczyniu.
- KROK 5 Całość polewamy olejem ze smażenia polędwicy. Całość wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na ok. 5-6 minut. Możemy udekorować koperkiem.